Минобрнауки России

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Оренбургский государственный университет имени В.А. Бондаренко»

Кафедра технологии пищевых производств

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

«Б2.П.В.У.1 Технологическая практика»

Вид *учебная практика*
учебная, производственная

Тип *технологическая практика*

Форма *дискретная по видам практик*
непрерывная, дискретная

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология продуктов питания из растительного сырья
(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Год набора 2026

2254478

Рабочая программа практики *«Б2.П.В.У.1 Технологическая практика»* рассмотрена и утверждена на заседании кафедры

технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 7 от "16" 03 2026 г.

Заведующий кафедрой
технологии пищевых производств П.В. Медведев
наименование кафедры *подпись* *расшифровка подписи*

Исполнители:
Доцент каф. ТПП Г.А. Сидоренко
должность *подпись* *расшифровка подписи*

должность *подпись* *расшифровка подписи*

СОГЛАСОВАНО:
Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья П.В. Медведев
код наименование *личная подпись* *расшифровка подписи*

Заведующий отделом формирования фонда и научной обработки документов
личная подпись *расшифровка подписи*

Уполномоченный по качеству факультета
А.В. Берестова
личная подпись *расшифровка подписи*

№ регистрации _____

© Сидоренко Г.А.., 2026
© ОГУ, 2026

1 Цели и задачи освоения практики

Цель (цели) практики:

получение информации и приобретение практических навыков по технологии продуктов питания из растительного сырья;

- получение студентами общих представлений о работе предприятий и ассортименте выпускаемой продукции;
- формирование профессиональных компетенций и закрепление знаний и умений, полученных в результате теоретической подготовки;
- изучение особенностей функционирования конкретных технологических процессов, характеристик основного технологического оборудования;
- приобретение способностей к сбору и анализу информации необходимой для проектирования предприятий пищевых производств.

Задачи:

- изучение и соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при прохождении практики на действующем предприятии;
- выполнение задания и программы практики с целью закрепления теоретического материала по изучаемым дисциплинам;
- изучение нормативно-технической документации на выпускаемую продукцию;
- использование современного отечественного и зарубежного опыта для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- ознакомление с назначением и взаимосвязью основных и вспомогательных цехов, с построением производственных процессов и средствами их осуществления (начиная с приема сырья и заканчивая отпуском готовой продукции);
- получить практические навыки проведения конкретных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучить правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;
- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

2 Место практики в структуре образовательной программы

Практика реализуется в форме практической подготовки.

Практика относится к обязательным дисциплинам (модулям) вариативной части блока П «Практика»

Пререквизиты практики: *Б1.Д.Б.25 Процессы и аппараты пищевых производств, Б1.Д.В.2 Проектирование предприятий, Б2.П.Б.У.1 Ознакомительная практика*

Постреквизиты практики: *Б2.П.В.П.1 Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа*

3 Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Процесс изучения практики направлен на формирование следующих результатов обучения

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2-В-1 Понимает классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы представления проекта УК-2-В-2 Формулирует цели и задачи проекта, структурирует этапы процесса организации проектной деятельности УК-2-В-3 Применяет элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта УК-2-В-4 В рамках цели проекта опирается на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения; обладает навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов	**Знать:** классическую структуру проекта с учетом оптимизации ресурсного обеспечения, способы **Уметь:** формулировать цели и задачи проекта, структурировать этапы процесса организации проектной деятельности; применять элементы анализа, планирования и оценки рисков для выбора оптимальной стратегии развития и обоснования устойчивости проекта; в рамках цели проекта опираться на правовые нормы основных отраслей российского законодательства при постановке целей и выборе оптимальных способов их достижения **Владеть:** навыками использования нормативно-правовых ресурсов в разработке и реализации проектов
ПК*-1 Способен осуществлять ведение технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-1-В-1 Знать научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при ПК*-1-В-2 Уметь использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-1-В-3 Владеть: навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов	**Знать:** научные основы и общие принципы переработки растительного сырья и производства продуктов питания, технологические добавки и улучшители, используемые при производстве продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** использовать полученные знания при ведении технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья **Владеть:** навыками применения специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для ведения технологических процессов
ПК*-2 Способен осуществлять лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	ПК*-2-В-1 Знать требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПК*-2-В-2 Уметь пользоваться	**Знать:** требования, предъявляемые к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Код и наименование формируемых компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения при прохождении практики
процессе производства продуктов питания из растительного сырья	стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов ПК*-2-В-3 Владеть: навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами	**Уметь:** пользоваться стандартными и специальными методами исследования, приборами и другим оборудованием для проведения анализов **Владеть:** навыками работы на приборах, проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с нормативными документами
ПК*-3 Способен осуществлять организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья	ПК*-3-В-1 Знать технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения ПК*-3-В-2 Уметь организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения ПК*-3-В-3 Владеть навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	**Знать:** технологии производства продуктов питания из растительного сырья; основные структурные подразделения **Уметь:** организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья; организовать работу структурного подразделения **Владеть:** навыками организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

4 Трудоемкость и содержание практики

4.1 Трудоемкость практики

Общая трудоемкость практики составляет 6 зачетных единиц (216 академических часов).
Практика проводится в 6 семестре.
Вид итогового контроля – дифференцированный зачет.

4.2 Содержание практики

Виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью и направленные на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций

- изучение и соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности при прохождении практики на действующем предприятии;
- выполнение задания и программы практики с целью закрепления теоретического материала по изучаемым дисциплинам;
- изучение нормативно-технической документации на выпускаемую продукцию;
- использование современного отечественного и зарубежного опыта для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- ознакомление с назначением и взаимосвязью основных и вспомогательных цехов, с построением производственных процессов и средствами их осуществления (начиная с приема сырья и кончая отпуском готовой продукции);
- получить практические навыки проведения конкретных технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- изучить правила эксплуатации основного технологического оборудования;
- разрабатывать мероприятия для конкретного производства по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;
- пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- подготовка отчета по практике и его защита на кафедре.

Этапы прохождения практики

№1Подготовительный этап

Заключение договоров на практику, изучение программы практики, прохождение производственного инструктажа в т.ч. инструктажа по технике безопасности

.

№ 2 Учебно-производственный этап

Оформление на заводе в качестве практикантов. Инструктаж по охране труда. Проводится знакомство с предприятием, сведениями о деятельности предприятия. Знакомство с функциями основных и вспомогательных цехов, отделов и служб, со специализированными лабораториями. Проводится изучение, анализ технологических процессов производства продукции и основного технологического оборудования, используемого при реализации технологий, ознакомление с процессом управления функциональными подразделениями предприятия (организации).

В цехах предприятия необходимо изучить технологические процессы производства продукции и основное технологическое оборудование, используемое при реализации технологий. Рекомендуется ознакомиться с регламентами, стандартами или техническими условиями, согласно которым осуществляется производство тех или иных продуктов, оценить способы, которыми контролируется соответствие технологического процесса нормативной документации. Ознакомление с нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий, участие в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. При прохождении практики студент может участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство, а также в мероприятиях по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

При изучении технологического оборудования следует обратить внимание на его конструкцию и принцип действия, следует отметить наличие средств механизации и автоматизации

производства. Необходимо рассмотреть организацию безопасного функционирования производства, принципы экологической защиты и охраны труда персонала.

Сбор, обработка и систематизация материала.

Каждый студент получает индивидуальное задание. Как правило, тема индивидуального задания включает в себя технологический процесс получения одного или двух видов продукции. При выполнении индивидуального задания студент должен рассмотреть весь цикл производства, от исходного сырья до готовой продукции и составить технологическую схему процесса производства в соответствии с требованиями стандартов, провести анализ данного производства продукции.

В качестве баз практики выбраны крупные промышленные предприятия Оренбурга и Оренбургской области, такие как ЗАО «Хлебопродукт -1» и ЗАО «Хлебопродукт-2», ОАО «Оренбургский комбикормовый завод», «Оренбургский хлебокомбинат», ООО «Хлебозавод № 2», ООО «Оренбурггазпромобщепит» и другие. Кроме того, студенты с будущими работодателями могут заключать индивидуальные договоры. Однако следует учесть, что практика должна проходить на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

№ 3 Обработка и анализ полученной информации

Анализ, обобщение полученной информации. Подготовка, оформление отчета по практике, защита отчета по учебной практике. Окончательное утверждение всех отчетных материалов. Форма отчета учебной практики выполняется согласно стандартам ОГУ (на сайте ОГУ).

5 Формы отчетной документации по итогам практики

Примерная структура отчета по учебной практике.

Отчет состоит из следующих разделов: содержание, введение, разделы отчёта, заключение, список использованных источников.

В «Содержание» приводятся наименования всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеются) с указанием номеров страниц, на которых начинаются эти структуры отчета.

Во «Введение» указываются цель и задачи практики, сроки проведения, место проведения практики.

Разделы отчета по практике

1. Общие сведения о предприятии.
2. Структура предприятия, с указанием назначения отделов, цехов, лабораторий, служб.
3. Ассортимент и краткая характеристика выпускаемой продукции.
4. Оборудование, используемое на предприятии, характеристика оборудования.
5. Индивидуальное задание.

Технология производства одного или двух видов продукции. (Требования к сырью при производстве определенного продукта, рецептура, описание основных технологических стадий производства, методов технохимического контроля продукции, требования к готовой продукции).

В «Заключение» отчёта обсуждаются результаты материала, делаются предложения для производства.

В «Списке использованных источников» указываются все учебники, методические пособия, практикумы и другие источники, которые использовались во время прохождения учебной практики.

Структура отчета может меняться по согласованию с руководителем практики от университета и в зависимости от места прохождения практики. После окончания сроков практики и оформления отчета по практике в соответствии с требованиями, студент представляет свой отчет к защите руководителю учебной практики. Каждый раздел отчета по учебной практике начинается с нового листа. Отчет оформляется в соответствии с требованиями СТО «Работы студенческие. Общие требования». Объем отчета зависит от темы индивидуального задания и должен содержать 20 –30 страниц. Отчет подписывается студентом, руководителем практики от предприятия и заверяется печатью предприятия. При сборе материалов и составлении отчета по практике особое внимание следует удалять специализированным литературным источникам (регламентам, технологическим инструкциям, техническим условиям, паспортам на оборудование и т.п.), имеющимся в библиотеке

предприятия, так как предусматривается использование этих материалов в дальнейшем при выполнении курсовой работы и ВКР. По окончании учебной практики студент практикант составляет отчет, который должен быть подписан руководителем практики от организации, а затем сдает его руководителю практики от университета. Отчет сопровождается оформленными и подписанными дневником и рабочим графиком проведения практики, индивидуальным заданием на практику и характеристикой студента с места практики. По окончании учебной практики студент не позднее десяти дней после завершения практики сдает дифференцированный зачет.

(Содержание этапа(ов) должно отражать виды работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Последний этап должен включать оформление отчетной документации и промежуточную аттестацию по итогам практики).

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

6.1 Перечень учебной литературы и ресурсов сети Интернет, необходимых для проведения практики

1. Никифорова, Т. А. Научные основы производства продуктов питания [Текст]: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, Е. В. Волошин; М-во образования и науки Рос. Федерации, Федер. гос. бюджет. образоват. учреждение высш. проф. образования "Оренбург. гос. ун-т". - Оренбург : Университет, 2012. - 122 с. - Библиогр.: с. 121. - ISBN 978-5-4417-0059-7. [Электронный ресурс] http://artlib.osu.ru/web/books/metod_all/3205_20120628.pdf

2. Пучкова, Л. И. Технология хлеба: в 3 ч.: учеб. для студентов вузов / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - СПб. : ГИОРД, 2005. -559 с.

3. Драгилев, А. И. Технология кондитерских изделий [Текст]: учебник / А. И. Драгилев, И. С. Лурье. - М.: ДеЛи Принт, 2001. - 484 с.

4. Чеботарев, О.Н. Технология муки, крупы и комбикормов [Текст]: Учеб. пособие для вузов/ О.Н. Чеботарев, А.Ю. Шазо, Я.Ф. Мартыненко.-М.:ИКЦ «МарТ», Р.н/Д, 2004. –688с.

5. http://biblioclub.ru/ - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная биб-лиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учеб-ной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных за-ведений. Базы данных ресурса содержат справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиомате-риалы, иллюстрированные издания по искусству, литературу Non-fiction, художественную литерату-ру и т.д. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

6. http://e.lanbook.com/ - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг изда-тельства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

7. http://window.edu.ru - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полно-текстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

8. http://www.ptechnology.ru – комплексный информационный проект «Передовые технологии России», включающий интернет портал и журнал посвященный вопросам развития инновационных технологии России.

9. http://www.sibpatent.ru – Патентный раздел сайта http://www.sibindustry.ru/, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

6.2 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Операционная система РЕД ОС.

2. Пакет офисных приложений «МойОфис Образование»

3. Для работы с ресурсами Интернет - веб-браузер Яндекс https://yandex.ru/..

4. ГАРАНТ Платформа F1 [Электронный ресурс]: справочно-правовая система. / Разработчик ООО НПП «ГАРАНТ-Сервис», 119992, Москва, Воробьевы горы, МГУ, [1990–2026]. – Режим доступа в сети ОГУ http://garant.net.osu.ru

5. Автоматизированная интерактивная система сетевого тестирования - АИССТ (зарегистрирована в РОСПАТЕНТ, Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2011610456, правообладатель – Оренбургский государственный университет), режим доступа - http://aist.osu.ru.

7 Места прохождения практики

В качестве баз практики выбраны крупные промышленные предприятия Оренбурга и Оренбургской области, такие как ЗАО «Хлебопродукт -1» и ЗАО «Хлебопродукт-2», ОАО «Оренбургский комбикормовый завод», «Оренбургский хлебокомбинат», ООО «Оренбургский хлеб», ООО «Оренбурггазпромобщепит» и другие. Кроме того, студенты с будущими работодателями могут заключать индивидуальные договоры. Однако следует учесть, что практика должна проходить на промышленных предприятиях, оснащенных современным технологическим оборудованием и испытательными приборами.

8 Материально-техническое обеспечение практики

На предприятиях, на которых проходят учебную практику студенты внедрено современное технологическое оборудование, предназначенное для качественной переработки сырья в готовую продукцию. В лабораториях предприятий используются современные приборы для определения качества сырья и готовой продукции и контроля технологического процесса.